



Spezialitäten des Hauses / Swiss house specialities

Käse Spezialitäten / Cheese specialities

Käse – Fondue / Fondue moitié - moitié	27.50
<i>Swiss Cheese Fondue</i>	
Raclette mit Kartoffeln (2 x serviert)	24.00
<i>Raclette cheese with potatoes (Melted cheese, 2 servings)</i>	
Beilagen – Extra / Side orders extra / Supplément extra	
Portion Raclette Kartoffeln zum Fondue / Portion potatoes	6.50
Portion Cornichons und Silberzwiebeln / Portion pickles and pickled onions	6.50
Portion Ananas / Portion pineapple	7.50

Hauptspeisen / Swiss main dishes

Aelppler – Rösti mit Schinken, Speck, Käse und Spiegelei	20.50
<i>Mountaineers – Rösti with ham, bacon, cheese and fried egg</i>	
<i>Rösti au jambon, bacon, fromage et œuf frit</i>	
Kalbs Cordon – Bleu (Elsass), Pommes frites, Gemüse	39.50
<i>Veal cordon bleu (beaded escalope) stuffed with ham & cheese. French fries & vegetables</i>	
Kalbs Cordon – Bleu, Pommes frites, Gemüse	38.50
<i>Veal cordon bleu (beaded escalope) stuffed with ham & cheese, French fries & vegetables</i>	
Zürcher – Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti	37.50
<i>Veal emince (sliced veal) served with Rösti and mushroom cream sauce</i>	
<i>Emincé de veau avec sauce à la crème de champignon et Rösti</i>	
Wienerschnitzel mit Pommes – frites	35.50
<i>Breaded veal escalope, French fries</i>	
<i>Escalope de veau panée, pommes frites</i>	
Entrecôte café de Paris, Pommes – frites, Gemüse	39.50
<i>Sirloin steak with café de Paris sauce, French fries and vegetables</i>	
Pouletbrust an Cognacsauce, Nudeln	28.00
<i>Chicken fillet on Cognac sauce and noodles</i>	
<i>Filet de poulet à la sauce cognac et les nouilles</i>	
Rumpsteak an Pfeffersauce, Nudeln	31.50
<i>Sirloin steak, peppersauce, nudels, Rumpsteak sauce au poivre, nouilles</i>	
Kalbsleber an Butter, oder Madeirasauce, Rösti	34.00
<i>Calf's liver in butter or madeira sauce and Rösti potatoes</i>	
<i>Foie de veau au sauce beurre ou Madère, rösti</i>	
Lachs – Basler Art mit Butterzwiebeln und Salzkartoffeln	34.50
<i>Salmon – Basel style with buttered onions and boiled potatoes</i>	
<i>Salmon – le style de Bâle avec des oignons au beurre et pommes de terre bouillies</i>	

Herkunft / Origin

Fleisch / Rind	Schweiz	Lamm	Neuseeland	Lachs	Norwegen	Eier	Frankreich
Meat / Beef	Switzerland	Lamb	New Zealand	Salmon	Norway	Eggs	France

Inkl. Mwst 7.7%
VAT 7.7% incl.